08/2012

Mod: CBT141/PM

Production code: 10501705-0-0-0 (Y2)

Diamond
catering equipment

Manual de Instruções **Instruction Manual** **Mode d'emploi** **Gebrauchsanleitung** **Manuale d'Istruzioni** **Manual de Instrucciones**	**N.º MNS00054.00**

ABATEDORES DE TEMPERATURA – Y2
BLAST CHILLER & FREEZERS – Y2
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION– Y2
SCHNELLKÜHLER & SCHOCKFROSTER– Y2
ABATTITORI E SURGELATORI– Y2
ABATIDORES Y CONGELADORES– Y2

Manual de Instrucciones	N.º MSN00054.08

ÍNDICE

Nota del Fabricante 43
1 Recepción 43
2 Placa de Características 43
3 Instalación, Limpieza y Mantenimiento 44
3.1 Notas Generales 44
3.2 Instalación 44
3.3 Limpieza 44
3.4 Mantenimiento 44
4 Funcionamiento 45
4.1 Definiciones 45
4.2 Hoja técnica 45
4.3 Poner en marcha 45
4.4 Selección y descripción de los ciclos estándar 46
4.5 Interrupción de ciclos 46
4.6 Programación de un Ciclo Personalizado 46
4.7 Seleccionar Programa Personalizado 48
4.8 Descongelación, alarmas y anomalías 50

Nota del Fabricante

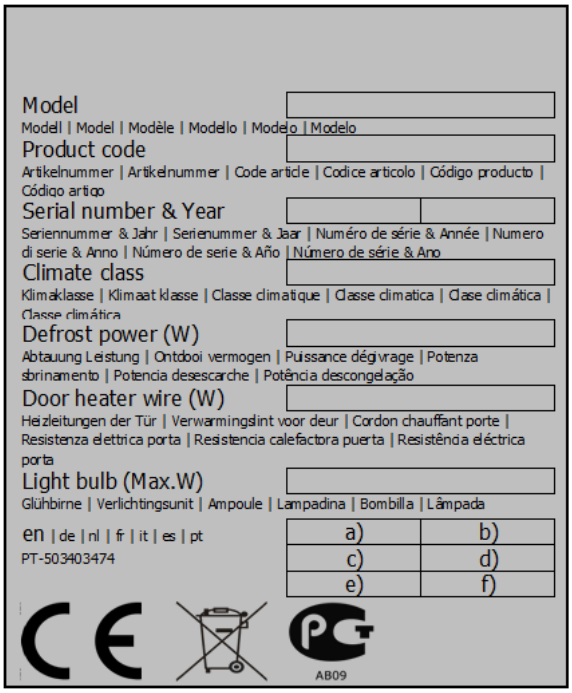
Agradecemos su preferencia: nuestros equipamientos cumplen con todas las directivas y normas europeas aplicables con el objetivo de proporcionar un uso seguro y práctico que satisfaga sus expectativas y necesidades.

El equipamiento debe ser utilizado de acuerdo con este manual y sólo con el propósito declarado por el fabricante. Su uso incorrecto puede causar daños en el mismo y/o a los usuarios. Los niños deben ser vigilados para asegurar que no jueguen con el aparato.

1 Recepción

La construcción y operación de cada uno de nuestros equipamientos son rigurosamente controlados en la fábrica, como lo demuestra el informe de prueba adjunto. Teniendo en cuenta la posibilidad de daños causados por el transporte, revise con cuidado el estado general del equipamiento después de desempaquetar. Después, confirmar que las características corresponden a las especificaciones de la orden de compra. Recordamos que nuestra constante búsqueda de mejoras tecnológicas puede dar lugar a cambios sin previo aviso en los modelos incluidos en este manual.

2 Placa de Características


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

La placa de características de nuestros abatidores de temperatura se coloca dentro de la máquina, en el panel del lado izquierdo. En ella encontrará los principales datos técnicos del equipamiento y la identificación del MODELO y el Nº de SERIE, fundamentales para cualquier consulta al fabricante.

La directiva europea sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE) determina que, al final de su ciclo de vida, el aparato y todos sus componentes, subconjuntos y materiales consumibles deben ser objeto de recogida selectiva para llevar a cabo un tratamiento que permita su eliminación, reciclaje o reutilización.
No deposite aparatos con este símbolo junto con los residuos urbanos no diferenciados.

Legenda	
a) Tensión (V)	b) Frecuencia (Hz)
c) Corriente (A)	d) Potencia (W)
e) Gas refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gas (g)

3 Instalación, Limpieza y Mantenimiento

3.1 Notas Generales

La instalación, el mantenimiento técnico y otras intervenciones deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados utilizando piezas y componentes originales. El fabricante declina cualquier responsabilidad y no está obligado a mantener la garantía en caso de que no se respeten estas condiciones.

3.2 Instalación

La instalación debe ser realizada respetando siempre los reglamentos relativos a la construcción de edificios, las normas de protección contra incendios, las reglas y las buenas prácticas de prevención de accidentes y las normas europeas.

3.2.1 Preparación

Retire la película protectora de PVC, no deben ser utilizados objetos afilados para evitar rayar la superficie. Limpie el interior y exterior de la máquina utilizando guantes de protección.

3.2.2 Posicionamiento

Se aconseja la instalación del aparato alejado de posibles fuentes de calor (como hornos) y de luz solar directa.
Debe garantizarse espacio libre alrededor del equipamiento, manteniendo la distancia entre la pared y la parte posterior del equipamiento. No obstruir la rejilla frontal: la falta de ventilación afecta gravemente el funcionamiento y puede conducir a serios daños al equipamiento.

3.2.3 Nivelación

El equipamiento debe ser instalado sobre una superficie plana y resistente, para garantizar la estabilidad de los cuatro puntos de apoyo. Las patas telescópicas ajustables en altura deben ser ajustadas a una nivelación exacta.

3.2.4 Salidas de aguas (excepto el modelo Y2-3)

Este equipamiento está provisto de una salida para el agua de condensación y limpieza.
Si no opta por la conexión a la red de alcantarillado, utilice la bandeja para la recuperación del agua de condensación. Coloque la bandeja en las guías delanteras situadas debajo del equipamiento.
El flujo de agua de condensación puede verse comprometido si el equipamiento no está nivelado.

3.2.5 Conexión eléctrica

El aparato está equipado con un enchufe de acuerdo con las normas de ensayo y un cable de la potestad reglamentaria, cuya longitud es suficiente para permitir la conexión a la red.

Cable de alimentación tipo H05VV-F		
Modelos	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monofásicos)	Y2-10 e Y2-14 (trifásicos)
Sección (nominal)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Código del fabricante con enchufe de serie CEE 7/7	43001004	
Código del fabricante con enchufe opcional BS 1363	43001001	

La red debe ser fácilmente accesible y de tamaño para el consumo máximo especificado en la placa de características y debe tener CABLE DE TIERRA. Para las conexiones directas a la red, se debe siempre instalar un dispositivo de interrupción (disyuntor) de tamaño de acuerdo con las normas internacionales. Nunca use tomas de corriente o enchufes sin cable de tierra, adaptadores o extensiones.

3.2.6 Substitución del cable de alimentación

Si el cable de alimentación se daña, éste debe ser reemplazado de inmediato por el original subministrado por el fabricante o por su asistencia técnica.

3.3 Limpieza

Para asegurar una correcta higiene y conservación, efectúe una limpieza regular del equipamiento tal como se indica:

Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor.
Limpie bien las superficies con un paño humedecido con una solución de agua con un detergente suave, luego enjuague con un paño humedecido con agua limpia y seque con un paño seco.
No utilice productos de limpieza ácidos o a base de cloro (lejía por ejemplo), materiales abrasivos (estropajos por ejemplo) o agua a presión (mangueras por ejemplo).

3.4 Mantenimiento

Para asegurar una larga vida y el buen funcionamiento del equipamiento, debe tener las siguientes precauciones:

3.4.1 Condensador

Realice regularmente la siguiente operación:

Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor.
Afloje la rejilla frontal de ventilación, tenga en cuenta el paso de los cables, los cables no se deben estirar.
Limpie bien las aletas del condensador con una aspiradora (preferentemente) o con un cepillo suave.

Al final, apretar la rejilla frontal de ventilación.

3.4.2 Inactividad prolongada

Cuando es probable un largo período de inactividad del equipamiento, efectúe las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas anteriormente.

4 Funcionamiento

4.1 Definiciones

El abatidor de temperatura ha sido concebido para el abatimiento/ultracongelación de productos alimenticios y diseñado para las condiciones de funcionamiento de acuerdo con la clase climática ISO 4 (ambiente de funcionamiento: temperatura 30ºC, HR 55%).

4.2 Hoja técnica

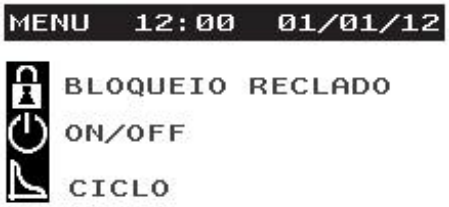
Modelo	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensiones exteriores LxFxA	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Peso	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentación	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Corriente	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Potencia absorbida	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Gas refrigerante	R404	R404	R404	R404	R404
Capacidad de enfriamiento	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacidad de congelación	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacidad de bandejas GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Poner en marcha

Asegúrese que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente y/o que el interruptor esté activado.

4.3.1 Puesta en marcha

Este procedimiento se aplica sólo en la puesta en marcha o cuando falla la alimentación o es apagada.
Sin tener que pulsar ninguna tecla, después de 60 segundos la pantalla muestra el idioma en que los menús están disponibles.

	Seleccione el idioma deseado con las teclas o , y confirme con .
	A continuación, pulse la tecla .
	A partir de este momento el abatidor es capaz de seleccionar uno de los ciclos estándar (ver 4.4) o de programar un ciclo personalizado.

4.3.2 Inicio de nuevo ciclo

Este procedimiento se aplica en la operación normal del equipamiento.

Pulse la tecla durante tres segundos ;

A continuación, seleccione un ciclo estándar (ver 4.4), o un ciclo personalizado (ver 4.7) (si se ha programado previamente), o entre en el modo de programación para hacerlo.

El controlador electrónico permite al usuario programar ciclos personalizados de acuerdo con las necesidades específicas. Las instrucciones respectivas se encuentran en el punto 4.6 del manual del controlador electrónico adjunto.

4.4 Selección y descripción de los ciclos estándar

Los ciclos estándar cubren las necesidades más cotidianas en la cocina y han sido diseñados para facilitar el trabajo de los usuarios, a través de cuatro teclas Start & Go, cada una correspondiente a un ciclo programado.

	Al presionar una tecla el abatidor inicia el ciclo deseado. Tres minutos después del comienzo, el equipamiento comprueba si la sonda al corazón está siendo utilizada. En el caso afirmativo, el ciclo será administrado por la sonda; si no, el ciclo se lleva a cabo en el tiempo.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta +3º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 90 minutos. Ideal para reducir la temperatura de los alimentos de fino espesor, sémolas (pastas y arroz), platos dulces (cremas, mousses), verduras y otros productos delicados.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta +3º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 90 minutos. Creado para optimizar el tiempo de trabajo mediante la reducción de la temperatura de alimentos voluminosos, con alto contenido de grasa sin formación de escarcha.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta -18º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 240 minutos. Preparado para congelar comida cocinada incluyendo platos preparados en el horno o masa horneada. Ciclo con dos fases de congelación; la temperatura al corazón del producto alcanza +6º C durante la primera fase, la temperatura alcanza -18ºC durante la segunda fase.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta -18º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 240 minutos. Concebido para congelar alimentos cocinados y alimentos crudos. Muy rápidamente, la temperatura al corazón del producto alcanza -18º C y el interior del abatidor alcanza una temperatura de -35ºC.

4.5 Interrupción de ciclos

4.5.1 Interrupción intencional

Para proteger el compresor, sólo es posible interrumpir un programa después de un minuto del inicio.

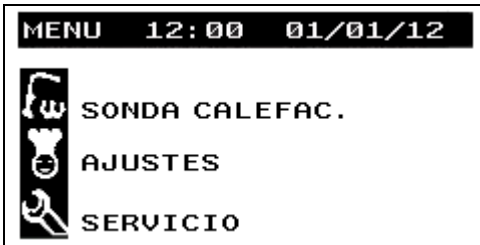
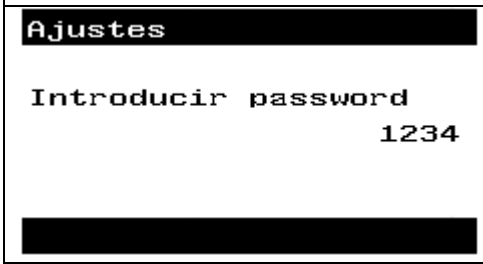
Pulse la tecla durante tres segundos ; el ciclo es interrumpido y no puede continuar.

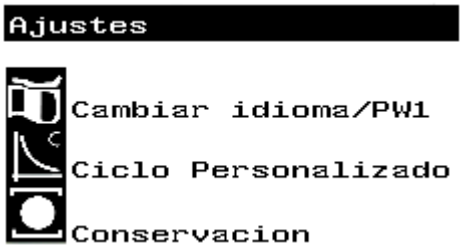
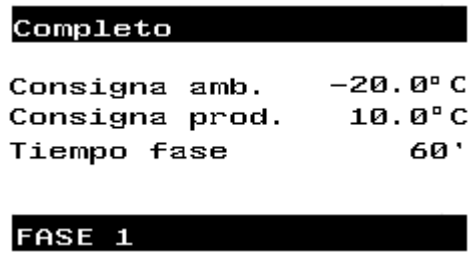
Si desea apagar el abatidor, presione la tecla durante tres segundos .

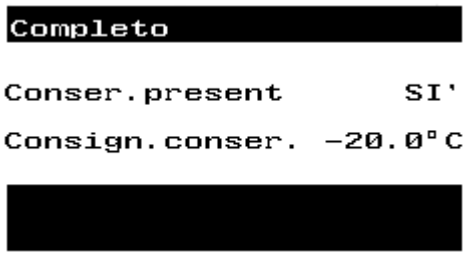
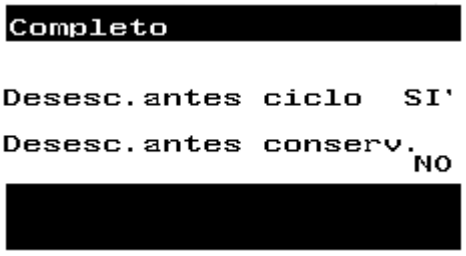
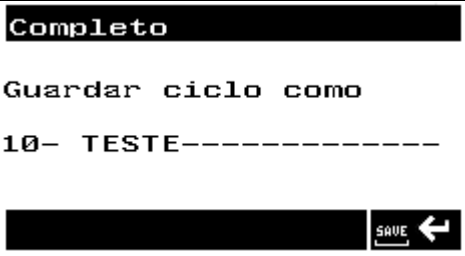
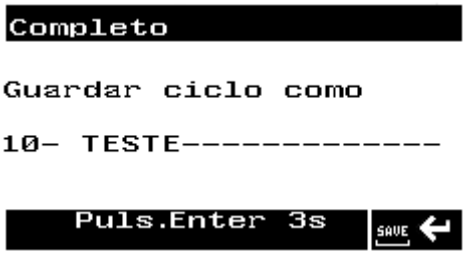
4.5.2 Interrupción por abertura de puerta

Debería evitarse la abertura de la puerta durante el ciclo de funcionamiento. Si usted realmente necesita abrir la puerta, el tiempo de apertura no debe exceder los 30 segundos. Al final de este tiempo, el ciclo se detiene y debe ser reiniciado.

4.6 Programación de un Ciclo Personalizado

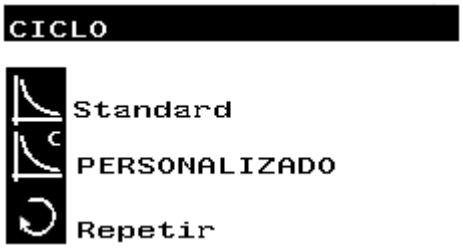
	En el **MENÚ** principal use las flechas y seleccione **AJUSTES** presionando .
	Con las flechas introducir el código del fabricante **1234** y presione para continuar.

	Con las flechas seleccione la opción **Ciclo Personalizado** y presione .
	Mueva el cursor con las flechas y seleccione el tipo deseado de ciclo (por ejemplo: **Completo**)y presione .
	Dentro la opción Ciclo Personalizado configurar el ciclo por **temperatura** o por **tiempo**, con las flechas . Presione .
	En la **FASE 1**, determinar, con la ayuda de las flechas , las **temperaturas** y la **duración**. Presione al final de cada una de las opciones y al final para pasar a la siguiente fase.
	Repita el procedimiento de la **FASE 1** para personalizar la **FASE 2** y la **FASE 3** de acuerdo con las especificaciones requeridas.

	Con las flechas elija, si desea o no, el almacenamiento de alimentos después de la finalización del Ciclo, seguido de ENTER. Determine a qué temperatura usted quiere hacerlo, si es necesario. Presione ENTER para avanzar.
	Con las flechas elija, si desea o no, **Descongelación** antes del inicio del ciclo. Presione ENTER para confirmar. **El equipo es incapaz de realizar la Descongelación antes entrar en modo conservación.**
	Con las flechas seleccione, letra por letra, el nombre de este ciclo. Presione ENTER para desplazarse al siguiente carácter.
	Presione ENTER durante 3 segundos para realizar la grabación del programa.

Para volver al **MENÚ** principal o para volver a alguna fase anterior presione ESC.

4.7 Seleccionar Programa Personalizado

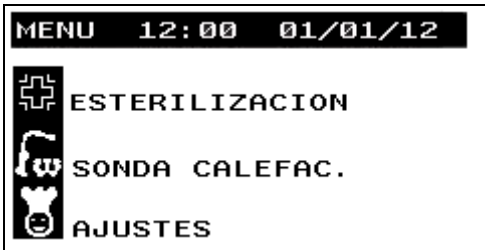
	En el **MENÚ** principal, con las flechas seleccione **CICLO** presionando ENTER.
	Con las flechas seleccione la opción **PERSONALIZADO** presionando ENTER.

	Seleccione el programa deseado con las flechas .
	Presione ENTER para iniciar el Ciclo Personalizado.
	Detener el ciclo: con las flechas seleccione , situado en la esquina inferior derecha de la pantalla, seguido de ENTER.

Nota: Al abrir la puerta durante un periodo superior a 2 minutos se hace el cierre automático del ciclo.

Para volver al **MENÚ** principal presione ESC.

4.7.1 **Soltar Sonda del Producto** (excepto en el AB3)

	En el **MENÚ** principal seleccione, con las flechas , la opción **SONDA CALEFAC.** seguida de ENTER.
	La sonda entrará en modo calefacción durante 2 minutos o hasta que llegue a 4ºC.

Para volver al **MENÚ** principal presione ESC.

4.8 Descongelación, alarmas y anomalías

4.8.1 Descongelaciones

Al inicio del ciclo se hace una descongelación automática del evaporador si su temperatura es inferior a 0ºC.
La descongelación se hace por aire forzado, aprovechando el calor de los productos alimenticios.

4.8.2 Anulación de las alarmas

Presione simultáneamente las teclas durante tres segundos . Aparecerá la siguiente pantalla .

Para volver al menú anterior, pulse de nuevo las dos flechas al mismo tiempo.

4.8.3 Anomalías

Si usted encuentra alguna anomalía en el funcionamiento, desconecte el mueble de la corriente, retire todos los alimentos que se encuentran en el interior del mueble y solicite los servicios técnicos de asistencia más cercanos.